

Pain de mie |

Recette pour 1 pain

Description

Ce pain traditionnel, une fois façonné, il est toujours cuit dans un moule.

L'astuce du chef

Si vous avez votre farine depuis plusieurs semaines chez vous, cela améliorera le pétrissage de votre pâte. On dit qu'elle a dû plancher, cela améliore son absorption d'eau, pour de meilleurs résultats.

Ingrédients

Pâte à pain

- 600 Gr Farine
- 9 Gr Sel
- 9 Gr Huile d'olive
- 7 Gr Levure sèche
- 420 Ml Eau tiède

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**
- Temps de repos **120 mins**

Pain

Dans la cuve d'un robot mixeur, dissoudre la levure dans l'eau tiède. Ajouter la farine et mixer jusqu'à obtention d'une masse homogène.

Ajouter l'huile et pétrir jusqu'à ce que la pâte ne soit plus brillante. Ajouter le sel et pétrir encore quelques minutes.

Sortir la pâte de la cuve, la former en boule et laisser la reposer dans un bol couvert d'un film plastique pendant une heure ou jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Dégazer la pâte, laissez-la dans son bol pour un deuxième repos, toujours recouverte d'un film alimentaire pour qu'elle ne sèche pas.

Façonnage

Dégazer à nouveau la pâte, la rouler en gros boudin. Placez là dans un moule à cake, recouvrir d'un film plastique et laisser reposer pour 30 minutes environ puis enfourner à 400°F pour 30 à 40 minutes.

Bon appétit!